

**PÉTALOS DEL BIERZO.** Bierzo. Ricardo Pérez y su tío Álvaro Palacios empezaron a elaborar vinos en el Bierzo en 1999, con uva Mencía y con suelos de pizarra muy empinados, un total de 27 ha. de viñedo repartidas en casi 200 parcelas, plantadas de cepas viejas de gran calidad y cultivadas por métodos biodinámicos. **31**

**DIDO.** Montsant. 70% garnacha, 20% de syrah y 10% de merlot. El 60% del vino se cría durante 16 meses en barricas de diferentes medidas desde 300l a 4000l y ánforas pequeñas de arcilla; y el 40% restante en tinas de hormigón para enfatizar la fruta. **30**

**AN /2.** Mallorca. Es el vino de más rotación de la bodega Anima Negra, una de las que revolucionó en los años 90 los vinos de Mallorca, recuperando variedades autóctonas. Este vino tiene un 85% de las variedades callet, mantonegro, y fogoneu, y un 15% de syrah. Con un crianza en barricas americanas y francesas de más de 1 año. **30**

**TOLO DE XISTO.** Ribera Sacra. En la elaboración de este vino se intenta transmitir la esencia mineral de la zona a través de diferentes suelos de la orilla del río Sil. Se consigue un vino mineral y salino muy aromático, con buena acidez, de trago largo, con taninos suaves y frutas rojas ácidas, notas balsámicas y especies. El resultado es un vino muy delicado y de buena persistencia. **30**

**ASTRALES.** Ribera del Duero. Pequeña bodega fundada por la familia Romera de la Cruz. 3ª generación de viticultores en Anguix (Burgos) que, partiendo de una sólida base vitícola heredada de sus padres, deciden pasar de proveedores de uva a productores de vino. **31**

**FINCA SANDOVAL.** Manchuela. Esta bodega está en el corazón de la Manchuela, toda la viticultura está con certificado ecológico, y las distintas viñas se encuentran a distintas altitudes. Sandoval es el vino más representativo de la bodega, es Syrah junto con bobal y monastrell. **31**

**ALMIREZ.** Toro. La uva procede de diferentes viñas con una edad media de 15-65 años y se vendimia de manera manual. **31**

**PAGO DE CARRAOVEJAS.** Ribera del Duero. José María era un posadero en Segovia que hace 25 años se propuso hacer este vino para hacer su cochinitillo más sabroso. **33**

**ARRAYAN SYRAH.** Mérida. Finca "La Verdosa", situada en Santa Cruz de Retamar, provincia de Toledo. Dentro de los vinos de la bodega el Syrah es un vino amable con buena estructura, largo, realmente un vino para disfrutar. **36**

**CERRADO DEL CASTILLO.** Rioja. Para nosotros es el vino que más nos ha impactado en los últimos 5 años. Cada vez que tenemos que celebrar algo no dejamos de beberlo y ahora estamos todo el rato buscando excusas para celebrar. **39**

**PSI.** Ribera del Duero. Uvas de 5 pueblos procedentes de 126 viticultores y un total de 294 parcelas. **42**

**LAUREL.** Priorato. El vino que elabora Daphe Glorian, una de las creadoras de los nuevos prioratos en los años 90, junto con Álvaro Palacios y René Barbier. Sólo se elaboran unas 10.000 botellas de viñedos de Gratallops, fundamentalmente de garnacha con algo de Syrah. **43**

**VILLA DE CORULLÓN.** Bierzo. Vino nacido de la influencia atlántica y continental, con un otoño muy frío y un invierno más templado, pero ambos muy húmedos. **45**

**EL NOGAL, PAGO DE LOS CAPELLANES.** Ribera del Duero. Situada en la zona Burgalesa de la Ribera de Duero, esta es una de las bodegas más importantes de toda la Ribera y su vino El Nogal es uno de los vinos de pago de la bodega, son 6 has de Tinto fino con producciones muy bajas. **49**

**LA CUEVA DEL CONTADOR 2014.** Rioja. Uno de los mejores vinos de Benjamín Romero, de una producción muy limitada de unas 7.000 botellas. La uva procede de varias pequeñas viñas de distintos suelos y de la zona de San Vicente. Fermenta en tinas de madera, y luego pasa a barricas nuevas de roble francés durante 19 meses. **65**

**PAGOS VIEJOS 2012.** Rioja. 100% Tempranillo elaborado a partir de cepas viejas con 75 años de edad. **95**

## ROSADOS

**CASALASIERRA GUERINDA.** Navarra. Pura seda en tu boca, intensidad y frescura a la vez, frambuesas y mariposas en el estómago. El amor y Casalasierra producen los mismos efectos secundarios. No apto para corazones con complejos. **20**

**GRAMONA ROSAT PRIMEUR.** Penedés. Vino ecológico, de la variedad syrah. Elaboración mediante sangrado directo después de una maceración del mosto con las pieles para sacarle el mejor partido aromático a la variedad y encontrar la tonalidad deseada. Muy fresco con aromas a frutos rojos del bosque, mora, zarzamora fresca. **22**

**MUGA ROSADO.** Rioja. Déjate enamorar por su color muy ligero y brillante, anaranjado y salmón. **22**

**ENATE ROSADO.** Somontano. Viva el tomate, tómate un enate, sin enate no hay tomate: jeh te late un Enate! **22**

## CAVA

**CAVA DE LA CASA.** Vega Medien Ecológico. Cómete la primavera, viajes en vespa a una cala, picnics con pastas ligeras, amigas y ensaladas divertidas. Ponte en órbita rumbo al mediterráneo con esta burbuja ligera y refrescante. **25**

LOS VINOS DE

LA CARMENCITA

1854

## BLANCOS

### BODEGAS DE TODA LA VIDA

**JESÚS DÍAZ E HIJOS, VINO BLANCO.** Madrid. Elaboran desde hace más de 100 años. Utilizan grandes tinajas de barro cocido cómo se ha hecho en la zona desde hace siglos. La uva malvar prácticamente solo se cultiva en la DO Madrid y en las provincias cercanas. **19**

**JEAN LEON 3055.** Penedés. La bodega se fundó en 1963 al estilo de un chateau de Burdeos, implantó las variedades francesas de la zona y revolucionó el mundo del vino en España en aquellos años. Ceferino Carrión era de Santander, se fue a Barcelona y de allí el a NY. Hizo su fortuna en Hollywood montó un restaurante Scala al que iban todos los artistas de la época. Producción ecológica. **29**

**PALACIO DE FEFIÑANES.** Rías Baixas. La bodega más antigua de Rías Baixas, situada en un palacio del siglo XVI, ya antes de crearse la Denominación de Rías Baixas en esta bodega se elaboraba desde 1928 el "Albariño de Fefiñanes". **30**

**VIÑA TONDONIA RESERVA.** Rioja. Una de las bodegas más antiguas de Rioja y la más antigua del barrio de la estación de Haro. Con viura y un 10% de malvasía. Tiene una crianza de 6 años en barrica y el resto en botella. Un vino complejo y poco corriente en estos días. **34**

**GRAN FEUDO 125 ANIVERSARIO.** Navarra. La tradición vitivinícola de esta bodega lleva ya 11 generaciones y data de 1647. Es un blanco elaborado al estilo borgoñés con fermentación en barrica y una crianza en barrica con sus lías durante 11 meses. **58**

### OTROS BLANCOS

**99% VERDEJO, 1% PELLEJO.** Rueda. Un vino de los que una taberna castiza puede presumir, un verdejo de los que triunfan vayan donde vayan. **18**

**CASONA MICAELA.** Cantabria. Elaborado con las variedades Albariño y Riesling, del viñedo de La finca Jornillo, de siete hectáreas y media y con una altitud de unos de 400 m. La zona, la altitud y las variedades de uva hacen que este sea habitualmente el último viñedo que se vendimia en España. **22**

**ENXEBRE.** Rías Baixas. Albariño 100% de la zona de Cambados. Uno de los pocos blancos elaborados con el sistema de maceración carbónica cómo en los tintos jóvenes de Rioja Alavesa. Esto proporciona un vino muy aromático y con mucho cuerpo y que recuerda a los albariños más tradicionales. **23**

**MARTIVILLÍ.** Rueda. Este vino es un verdejo 100%, con las notas típicas de estos vinos: mucha fruta tropical y de hueso, buena boca y redondo. **23**

**JOSÉ PARIENTE.** Rueda. En la década de 1960, José Pariente inició la producción de vinos blancos artesanales con la uva verdejo procedente de sus viñedos de Rueda. En 1998 su hija Victoria empezó a construir la nueva bodega y a revolucionar el mundo de los vinos de Rueda. **22**

**YENDA ALBARIÑO GODELLO, MOSCATEL SECO, RIESLING BARRICA Y SPICATA.** Ay, Yenda! Cómo nos gustas! Lo tenemos de 4 tipos diferentes. **24**

# TINTOS

**GUERINDA LA BLANCA.** *Navarra. 100% Chardonnay. Elaborado sólo a partir de mosto de yema. Un Chardonnay muy fresco y aromático. Flores blancas, notas tropicales, piña, plátano. Mantiene la sensación de frescura hasta el final.* **24**

**ASTOBIZA.** *Álava. Txakolí elaborado con la variedad autóctona Hondarribi Zuri, cultivada en los viñedos de la propiedad. Un buen ejemplo de los nuevos txakolís, más equilibrados con más cuerpo que hace años y con un marcado ejemplo de un vino atlántico.* **23**

**A COROA.** *Valdeorras. Bodega de las últimas en aparecer en la Denominación de Origen, hacen unos vinos muy especiales y de gran calidad. 100 % Godello.* **26**

**CASAL DE ARMÁN.** *Ribeiro. Casal de Armán posee cerca de veinte hectáreas de viñedos propios en los que únicamente se cultivan variedades autóctonas: treixadura, godello, albariño, loureira. Todos los viñedos se encuentran en zonas históricas del Ribeiro del Avia, plantados en terrazas situadas en las laderas del río.* **28**

**PAZO BAIÓN.** *Rías Baixas. Bodega situada dentro de un Pazo del siglo XVI, con 22 has de albariño cultivadas en la forma tradicional de emparrado plantado en 1970. Sólo se elabora un vino que sale al mercado con un año de vida después de permanecer varios meses con sus lías en depósitos.* **29**

**GUITIÁN 50 MESES EN BOTELLA.** *Valdeorras. Viendo la gran capacidad de envejecer del Guitián normal y cómo evolucionaba, se pensó en dejar vino durante más de 4 años envejeciendo en la botella en un ambiente reductor. El resultado es una excelente evolución del vino en botella.* **30**

**VALLEGARCÍA VIOGNIER.** *Toledo. Los viñedos y la bodega se encuentran en pleno centro de los montes de Toledo. El vino fermenta y permanece 6 meses en las barricas. Es un vino especial con mucho cuerpo.* **35**

**PAZO DE SEÑORÁNS SELECCIÓN DE AÑADA.** *Rías Baixas. La bodega se encuentra en un Pazo del siglo XVI, es una de las bodegas pioneras de la DO Rías Baixas. Se caracteriza por la utilización de la parra cómo sistema conductivo.* **40**

**AS SORTES.** *Valdeorras. Viñedos en zonas altas que elaboraban vinos de godello. As Sortes es uno de sus mejores vinos, de parcelas altas y en terrazas y con distintas orientaciones... Uno de los vinos blancos más prestigiados.* **41**

## BODEGAS DE TODA LA VIDA

**PRIMERO DE FARIÑA.** *Toro. Fariña es una de las bodegas más antiguas de la región de Toro y Manuel Fariña fue a finales de los 80 uno de los mayores impulsores de la DO. Cada año tiene una etiqueta diferente que reproduce la obra del ganador del concurso nacional de pintura “Primero de Fariña”.* **24**

**MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA.** *Rioja. Este es el vino top de la Bodega, un gran reserva que sólo se elabora en años excepcionales.* **31**

**MUGA.** *Rioja. 28 / MUGA SELECCIÓN.* *Rioja. 33* *Si ya nos gustaba Muga desde que teníamos uso de razón, después de haber estado con Manu Muga explicándonos cómo funciona su bodega, el campo, las barricas que hacen ellos, cómo compran la madera de roble en subastas en Francia, cómo elaboran en depósitos gigantes de madera, cómo clarifican con clara de huevo como hace 50 años, cómo cuidan el vino... ¡Ahora nos gusta todavía mucho más!*

**FINCA MALEVEÏNA.** *Empordá. Este vino es un exponente de lo mejor de Castillo de Perelada. Elaborado a partir de lo mejor de cada una de sus fincas, sólo se elabora en las mejores añadas. Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha.* **33**

**PRADO ENEA GRAN RESERVA 2006.** *Rioja. Esta bodega es muy especial porque tienen una tonelería propia dentro de la bodega, con maestros toneleros en plantilla que construyen sus tinajas y sus barricas. Un gran reserva clásico elegante y fino pero a la vez con buena estructura y complejidad.* **49**

**MARQUÉS DE MURRIETA CASTILLO DE YGAY** **2007.** *Rioja. Hecho con las uvas de la Finca de Ygay.* **95**

**VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO 2011.** *Ribera del Duero. Vega Sicilia. En 1864 Eloy Lecanda inicia la primera actividad vitivinícola dentro de la Finca de 1000 Has de Vega Sicilia, y 150 años después se terminan las actuales instalaciones de la bodega. El nombre le viene porque la crianza entre madera y botella es de al menos 5 años. La madera es americana y francesa, con barricas y tinos nuevos y usados. Un vino que siempre da la cara, completo elegante y serio!!!* **125**

**FLOR DE PINGUS 2012.** *Ribera del Duero. Peter Sisseck aplica un concepto diferente a Pingus en este vino. 100% tinto fino procedente de 20 ha de viña de la zona de La Horra, con una edad que va desde los 25 a los 50 años, algunas conducidas en vaso y otras en emparrado.* **130**

**VEGA SICILIA UNICO 2008.** *Ribera del Duero. Vino mítico e icónico elaborado con suelos muy particulares y con mucha influencia del curso del Duero. Es un vino que se elabora en tinos de madera y con una crianza de 10 años entre madera y botella. Destaca la gran capacidad de envejecimiento, la complejidad y elegancia.* **295**

## OTROS TINTOS

**EREMUS TINTO CON BARRICA.** *Ribera del Duero. Un clásico de la familia Páramo Arroyo que lleva con nosotros desde hace 8 años, de Pedrosa de Duero, fueron unos de los fundadores de la D.O, eco y biodinámico.* **22**

**JUAN GIL MONASTRELL 6 MESES.** *Jumilla. En los últimos años han recuperado y revalorizado la zona y la uva Monastrell Las uvas empleadas para obtener este vino proceden de viñedos viejos. El vino ha permanecido 6 meses en barricas de roble francés.* **24**

**LOS BESOS QUE TE ROBÉ.** *Gredos. Un nuevo vino de Orlando Lumbreras, de su proyecto de Gredos. Es un vino de garnacha, con unos meses de crianza en barrica, un vino fresco, ligero y agradable de beber con un fácil paso de boca.* **24**

**SEÑORÍO DE CUZCURRITA.** *Rioja. Un vino del altos vuelos, de una bodega que marca tendencias y que ha conseguido uno de los riojas con más personalidad del panorama actual. Con Ana Martín cómo enóloga.* **26**

**CACHITO MÍO.** *Toro. 100% Tinta de Toro. Tiene la potencia de fruta de esta uva, pero a la vez resulta muy agradable de beber, con un fácil y al mismo tiempo, complejo paso de boca. Un toro nuevo estilo. Las viñas tienen más de 50 años, en suelos muy pobres y todas en vaso.* **25**

**COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA.** *Campo de Borja. En Aragón y en especial en esta zona se encuentran viñedos con garnachas muy viejas y de gran calidad. Este vino es 100% Garnacha. Procedente de uvas vendimiadas a mano, de viñedos muy antiguos cultivados por el sistema tradicional en vaso, con una producción menor a 1 Kg por cepa.* **27**

**TRASLANZAS.** *Cigales. Se trata del primer vino tinto de estilo moderno producido en la Denominación de Origen Cigales, cultivado en la forma de vaso tradicional, con una producción menor de un kilogramo de uva por cepa. La crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano.* **27**

**CALIZA.** *Dominio de Valdepusa. Dominio de Valdepusa es una singular explotación vitivinícola de la familia Falcó que ocupa una superficie de 50ha y posteriormente el Graciano. En el 2002 le dieron la Denominación de Origen de Vinos de Pago la primera en España. Caliza es un vino de Syrah, Petit Verdot y algo de Graciano, que procede de los suelos más calizos de la finca.* **27**

**LA MONTESA.** *Rioja. Un clásico de la Rioja Baja renovado recuperando en esta añada la cantidad de uva garnacha en la mezcla, tan adaptada en esta zona, junto al tempranillo y mazuelo.* **28**

**CERROGALLINA.** *Utiel-Requena. Santiago, un farmacéutico jubilado, se embarcó en este proyecto hace 7 años, e hizo un máster en Requena, en el que Pepe le dio clases y le contrató para ayudarlo en el diseño de la pequeña bodega, así cómo la elaboración de los vinos. Uno de los vinos de bobal más reconocidos.* **28**

**ENRIQUE MENDOZA SHIRAZ.** *Alicante. Es la bodega que puso a Alicante en el mapa hace 20 años cuando sacaron ese Syrah que tanto nos ha gustado. Pepe, el enólogo, es un maestro de ese vino mediterráneo que tanto nos gusta beber con arrochitos veraniegos.* **27**

**30.000 MARAVEDÍES.** *Madrid. Situada en San Martín de Valdeiglesias en la parte oeste de la comunidad de Madrid con 20 hectáreas de viñedos en vaso y en secano y una edad media de 50 años. El vino es de garnacha 90 % y otras 10% procedentes de distintas parcelas y altitudes entre 650 y 800 m todo ecológico.* **27**

**CARMELO RODERO CRIANZA.** *Ribera del Duero. Carmelo Roderó empezó en 1991 a elaborar su propio vino, después de llevar años cultivando el viñedo de su familia. Con un 90% de tempranillo y 10% de cabernet Sauvignon, 15 meses de crianza en roble francés y americano, y un año en botella.* **29**

**VALENCISO.** *Rioja. Carmen Enciso y Luis Valentín, después de llevar años trabajando en Rioja para otra bodega, en 1998 fundaron la suya propia, para elaborar un vino muy especial, que fermenta en depósitos de hormigón y se cría durante 17 meses en barricas de roble francés. Sale cómo reserva y es tempranillo 100% de la zona de Ollauri. Es un vino complejo pero a la vez muy fino y elegante.* **29**

**VIÑAS DE GAIN.** *Rioja Alavesa. Está catalogado cómo Vino de Pueblo con viñedos seleccionados de entre veinte y treinta años. Destacan los fondos de frutas rojas y las notas especiadas, perfectamente ensambladas con las sensaciones de la crianza en madera.* **31**